O Nosso Natal

Com

a Bimby

Batem leve, levemente,
como quem chama por mim...
Será chuva? Será gente?
Gente não é, certamente
e a chuva não bate assim...

É talvez a ventania;
mas há pouco, há poucochinho,
nem uma agulha bulia
na quieta melancolia
dos pinheiros do caminho...

Quem bate, assim, levemente,
com tão estranha leveza,
que mal se ouve, mal se sente?
Não é chuva, nem é gente,
nem é vento, com certeza.
(…)

Fui ver ….
Era o ForumBimby….
Com uma nova encomenda;
Um Livrinho Original,
Cheio de coisinhas gostosas
para o Natal…….

Adaptado do poema “A Neve” de Augusto Gil

A Equipa de Moderação do forumbimby.com, deseja a todos um Feliz Natal e um Excelente 2009…
Livro elaborado por Carocas. Gisa e Guigas

Indice

Canja de Peru 4

Creme de Abóbora com Natas 5

Mousse de Bacalhau 6

Panettone de Linguiça 7

Pão de Ervas Aromáticas 8

Pão de Nozes, Amêndoas e Pinhões 9

Bacalhau à Moda de Caminha 10

Bacalhau à João do Buraco 11

Bacalhau enrolado em Couve 12

Pá de Porco com Frutos Secos 13

Perna de Porco com Laranja e Alecrim 14

Picadinho de Peru com Batata Doce 15

Rolo de Natal Escondido 16

Árvore Folhada 17

Bolo de Natal 18

Bolo de Noz 19

Bonecos de Neve – Massa pão 20

Congo Bars - Quadrados do Congo 21

Coroa de Natal 22

Bolinhos dos Anjos 23

Bolachas de Avelã 24

Bolachinhas do Pai Natal 25

Bolachas Norueguesas 26

Bolachinhas para o Chá de Natal 27

Bolo de Erva Doce 28

Bolo Rei Natalício 29

Broas de Azeite 30

Broas de Batata Doce 31

Panetone 32

Peanut Butter Cookies 33

Pudim de Abóbora com Coco 34

Rosetas de Natal 35

Tarte de Castanha de Caju e Damasco 36

Tarte de Leite 37

Torta de Festa 38

Torta de Creme de Canela 39

Toucinho do Céu de Amarante 40

Tronco de Natal Tiramisú 41

Zimtsterne (Bolachas de Flocos de Aveia e Amêndoa) 42

Canja de Peru

Ingredientes

1 coto de peru ou outro bocado a gosto
1,5 l de água
1 cebola
1 ramo de salsa
sal
hortelã
arroz ou massa a gosto

Preparação

Deitar a água no copo e colocar o cesto.

Arranjar a carne, colocá-la no cesto, juntar a cebola, a salsa e o sal.

Programar 40 min, temp 100, vel 3. Retirar o cesto com a carne, desfiar e reservar.

Juntar o arroz ou a massa no copo na bimby, programar 15 min, temp 100, vel colher inversa.

Acrescentar a carne desfiada, as folhas de hortelã e servir de imediato.

O tempo indicado para o arroz ou a massa varia conforme o ingrediente escolhido, e a qualidade do mesmo, neste caso foi com arroz carolino.

Creme de Abóbora com Natas

Saberes e Sabores de Dezembro de 2001

Ingredientes

1 kg de abóbora
2 batatas
2 cenouras
1 cebola
60 g margarina
1 l de água
2 dl de natas
0,5 dl de natas para decorar
Sal
Pimenta
2 colheres de sopa de cebolinho picado

Preparação

Colocar a cebola e triturar uns seg, vel 4. Juntar as batatas e a abóbora em cubos, a cenoura em rodelas e o azeite e programar 20 min, temp 100, vel 1. Regar com água quente e deixe cozer mais 10 min, temp varoma, vel 1.

Juntar as natas, o sal e a pimenta e triture 1 min, vel 5-7-9. Voltar a programar 5 min, temp 100º, vel1.

Distribuir a sopa pelos pratos de serviço, enfeite com as restantes natas batidas e o cebolinho picado.

Mousse de Bacalhau

Saberes e Sabores de Dezembro de 1999

Ingredientes

200 g de bacalhau cozido
50 g de natas
50 g de maionese
½ colher de sopa de azeite
Salsa, Vinagre, pimenta qb

Preparação

Colocar o bacalhau, sem espinhas e pele, na bimby e premir 3 vezes o botão turbo.

Juntar as natas, a maionese, o azeite, a salsa, o vinagre e a pimenta e misturar 30 seg, vel 3. Se necessário bata mais um pouco até obter uma mousse consistente, mas leve.

Sirva a mousse como entrada.

Panettone de Linguiça

Click in Gourmet – Especial de Natal 2008

Ingredientes

20 g de fermento de padeiro
120 g de leite
300 g de farinha de trigo
1000 g de farinha de milho
50 g de margarina
2 ovos
sal
250 g de linguiça
manteiga para untar
farinha para polvilhar

Preparação

Triturar a linguiça com 3 ou 4 toques de turbo, de maneira a não ficar desfeita. Reservar.

No copo da Bimby colocar o leite e o fermento, 2 min, temp 37, veloc 2.

Juntar as farinhas, a margarina,o sal e os ovos, e misturar 30 seg, veloc 6.

De seguida 3 min, veloc espiga..

Se for necessário juntar mais uma colher de farinha.

Retirar a massa do copo, e na bancada juntar a linguiça. Envolver bem.

Untar uma forma de panettone com margarina e polvilhar de farinha, se não tiver a forma fazer um cone de papel vegetal e colocar dentro de uma forma redonda e pequena.

Colocar a massa na forma e esperar que levede até duplicar de volume.

Levar ao forno a cozer.

Pão de Ervas Aromáticas

Cozinha prática de sucesso nº51

Ingredientes

1 dl de leite
0,5 dl de azeite
200 g de farinha
15 g de fermento de padeiro
1 ramo de salsa
1 ramo de coentros
1 ramo de hortelã
1 ramo de tomilho
Sal qb

Preparação

Amornar o leite no micro-ondas. Deitar o leite na cuba da chef-o-matic. Juntar o azeite, o fermento, as ervas picadas, o sal e a farinha.

Marcar o programa 12.

Pão de Nozes, Amêndoas e Pinhões

Ingredientes

250 g de farinha de trigo
130 g de farinha integral
130 g de farinha de centeio
330 g de água
1 saqueta de fermipan ou outro equivalente
Sal
70 g de nozes
50 g de pinhão
50 g de miolo de amêndoa inteiro

Preparação

Colocar a água e o sal no copo e programar 2 min, temp 37, veloc 2.

Juntar a farinha de trigo e o fermento, 15 seg, veloc 6.

Acrescentar as outras farinhas e programar 3 min, veloc espiga.

Quando terminar, juntar os frutos secos e voltar a programar 1 min, veloc espiga.

Retirar a massa para a bancada, dar forma e colocar em forma rectangular forrada de papel vegetal.

Quando tiver duplicado de volume, levar ao forno até o pão estar cozido

Esta receita resultou de varias receitas que pesquisei, retirei umas partes de uma, outras de outra e cá está o resultado.

Bacalhau à Moda de Caminha

O Grande Livro das Receitas de Natal

Ingredientes

4 postas de Bacalhau
2 dl de azeite
2 cebolas grandes
batatinhas para assar, ou 4 grandes
20 g de farinha
250 g de leite
2 gemas
40 g de manteiga
salsa q.b.

Preparação

Depois de muito bem demolhado, colocar o bacalhau num recipiente refractário, juntamente com o azeite, as cebolas e as batatas cortadas em rodelas (se forem das grandes). Levar ao forno 20 min, temp 200º.
Entretanto no copo da Bimby colocar o leite, a farinha, as gemas e a manteiga, 6 min, temp 90, vel 4.
Colocar este preparado por cima do bacalhau e levar novamente ao forno até que o molho fique coalhado e dourado.
Enfeitar com salsa picada e servir de imediato.

Bacalhau à João do Buraco

Ingredientes

400 g de bacalhau desfiado
300 g de camarão grande descascado
150 g de miolo de amêijoa
2 cebolas grandes
2 dentes de alho
sal, pimenta e salsa picada q.b.

Para o Puré

750 g de batatas
150 g de leite
2 claras
50 g de manteiga
pimenta e noz moscada q.b.

Para o Molho

600 g de leite
45 g de farinha
20 g de manteiga
2 gemas
pimenta e noz moscada q.b.

Preparação

Colocar 1 litro de água no copo.
No cesto introduzir as batatas cortadas em pedaços, e salpicar de sal. Fechar o copo e colocar o recipiente varoma por cima.
Na varoma colocar o bacalhau e no tabuleiro os mariscos, também salpicados de um pouco de sal. Programar 30 min, temp varoma, vel 2. Retirar a varoma, e reservar o bacalhau e os mariscos.
Escorrer bem as batatas, e deitá-las no copo. Juntar o leite, a manteiga, a pimenta e noz moscada, e bater 20 seg, vel 4. Retirar para uma taça.
À parte bater as claras em castelo (porque a bimby está a ser utilizada), e envolver só com a espátula no puré. Reservar.
Sem lavar o copo deitar os alhos e picar uns seg. Juntar as cebolas cortadas em meias luas e a azeite, e programar 6 min, temp 100, vel colher inversa.
Deitar a cebolada num tabuleiro refractário e juntar o bacalhau. Salpicar bem com salsa picada e envolver. Por cima deitar o miolo de amêijoa e os camarões cortados ao meio. Entretanto preparar o molho.
Sem lavar o copo, deitar todos os ingredientes, excepto as gemas e programar 8 min, temp 90, vel 4. Quando o tempo terminar, juntar as gemas e programar mais 1 min, na mesma velocidade e temperatura.
Cobrir o bacalhau com o molho e terminar com o puré de batata. Levar ao forno até alourar bem.

Bacalhau enrolado em Couve

Mulher Moderna na Cozinha Especial Doces de Natal nº 31

Ingredientes

2 cebolas médias
Folhas de couve lombarda ou portuguesa cozida
10 dentes de alho
1 folha de louro
2 colheres de chá de colorau
75 g de presunto aos cubos
Sal e pimenta
2 colheres de sopa de vinagre
Restos de bacalhau (postas ou migas cozidas)
1 dl de azeite
1 kg de batatas pequenas novas (ou restos batata cozida)
Tomate para decorar

Preparação

Deitar as cebolas e 4 dentes de alho no copo da bimby e picar por 5 seg, vel 4. Juntar o azeite, o louro, o colorau, os pedaços de presunto, sal e pimenta e programar 12 min, temp varoma, vel 1. Ao terminar o tempo, regar com o vinagre e programar mais 5 min, temp 100º,vel 1.

Estender as folhar de couve, deitar um pouco da cebolada preparada, cobrir com o bacalhau, polvilhar o mesmo com um pouco de sal e pimenta e cobrir com mais um pouco da cebolada. Enrolar a couve de modo a formar um trouxa. Repetir o processo até terminar os ingredientes.

Transferir as trouxas para um tabuleiro de forno, colocando igualmente as batatas. Regar com um fio de azeite e com os restantes alhos e levar ao forno a 180º durante 20 min.

Servir decorado com tomate.

Pá de Porco com Frutos Secos

Ingredientes

1 Kg de pá de porco desossada e aberta para rechear
1 cebola grande
2 dentes de alho
sal
ervas aromáticas a gosto , aqui foram usadas salva e cebolinho
vinho branco
azeite

Recheio

150 g de tâmaras sem caroço
50 g de miolo de noz
1 maça

Preparação

Cobrir o fundo da cuba com a cebola cortada aos bocados e os alhos.

No copo da Bimby colocar os ingredientes do recheio, e programar 5 seg, vel 7-8.

Rechear a carne com a pasta obtida, fechar bem e colocar na cuba da chef-o-matic.

Juntar o vinho branco, o sal, o azeite e as ervas.

Programa 91 – 1.30 m.

Depois de assada retirar a carne, cortar em fatias e servir quente.

Esta receita também pode ser efectuada no forno conventual, para isso utilizar um tabuleiro.

Perna de Porco com Laranja e Alecrim

Ingredientes

850 g Carne de porco (perna, cachaço lombo, …)
2 colheres de sopa de azeite
1 colher de sopa de banha
6 dentes de alho
1 ramo de alecrim
Colorau, sal, pimenta
Sumo de 1 laranja

Preparação

Coloque num almofariz o azeite, os dentes de alho, algumas folhas de alecrim, o colorau, a pimenta e o sal e esmague bem. Besuntar a carne com esta mistura.

Colocar a carne na cuba da chef-o-matic, por cima coloque a banha e o restante alecrim. Programe 1 h e 30 min, programa 91. Passado 30 min, juntar o sumo de limão. Vá retirando a cuba e vá regando a carne com o molho que vai criando (entornar o molho com cuidado para uma tigela e regue de seguida).

Se não tiver chef-o-matic pode assar a carne no forno.

Picadinho de Peru com Batata Doce

Ingredientes

1 Kg de peito de peru
2 batatas doces grandes
2 batatas roxas grandes
sal, pimenta
2 dentes de alho

Preparação

Cortar o peito de peru em quadradinhos pequenos. Temperar com o alho picado, sal e pimenta e reservar.

Cortar as batatas também em quadradinhos pequenos.

Na Actifry, colocar as batatas bem secas com uma colher medida de óleo.

Programar 35 min.

Quando faltarem 15 min, para acabar o tempo, juntar o peru e deixar fritar junto com as batatas.

Rectificar o sal e servir.

Esta receita é óptima para aproveitar os restos de peru que sobram da consoada.
Neste caso, juntar a carne só nos últimos 5 minutos.

Para quem não tiver a Actifry, pode saltear o peru na Bimby, e juntar as batatas fritas à parte

Rolo de Natal Escondido

Ingredientes

350 g de carne de vaca picada
200 g de carne de porco picada
100 g de carne de peru picado
1 cebola
3 dentes de alho
1 cenoura
1 ovo grande
Sal e pimenta qb

Massa

200 g de farinha
80 g de margarina
Sal
O,5 dl de agua
1 ovo (pequeno)

Preparação

Colocar a cebola, os dentes de alho, a cenoura e ovo no copo e triturar uns seg na vel 5. Tente obter um picado uniforme. Juntar a carne e misture uns seg, vel 4 (se preferir faça à mão).

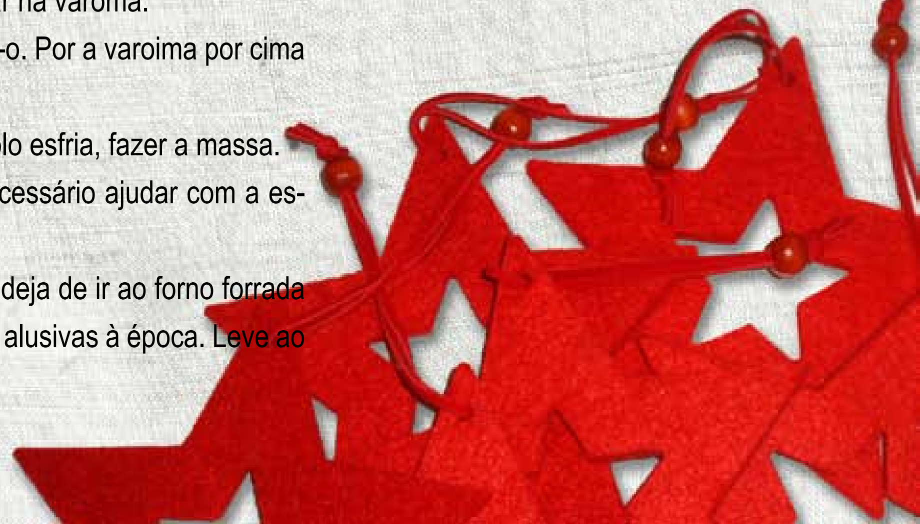
Retirar a carne e fazer um rolo. Envolver em papel de alumínio e colocar na varoma.

Colocar no copo 1 litro de agua temperada com salsa e louro, fechando-o. Por a varoima por cima e programar 30 min, temp varoma, vel 2.

Quando terminar retirar o rolo, abrir a película e reservar. Enquanto o rolo esfria, fazer a massa.

Colocar todos os ingredientes no copo e misturar 30 seg, vel 5. Se necessário ajudar com a espátula e voltar a amassar mais 20 seg.

Estender a massa, colocar o rolo por cima e enrolar. Colocar numa bandeja de ir ao forno forrada a papel vegetal. Com a restante massa pode fazer algumas decorações alusivas à época. Leve ao forno pré-aquecido a 180º até ficar dourado. Sirva quente.



Árvore Folhada

Click in Gourmet- Especial de Natal 2008

Ingredientes

Massa Folhada
Açúcar em Pó
Paus de espetadas
50 g de manteiga
50 gr de açúcar
Grageias Prateadas

Preparação

Tender a massa folhada, ou comprar já esticada, e cortar 3 tamanhos de estrelas, 3 unidades de cada tamanho. Levar em tabuleiro untado e polvilhado de farinha, ou forrado de papel vegetal, ao forno até estarem douradas. Deixar arrefecer.
Entretanto prepare o creme. Deitar o açúcar e a manteiga no copo da bimby e bater durante 30 seg. vel. Reservar.
Colocar as estrelas de maior tamanho num pau de espetada, intercalando-as com o creme de manteiga até colarem. Dispor as de menor tamanho e repetir a operação até terminar os ingredientes e chegar ao cimo do pau. Barrar a base da árvore com o restante creme e colar ao prato.
Polvilhar com açúcar em pó e decorar com grageias prateadas.

Esta árvore pode ser utilizada também como entrada, substituindo o creme de manteiga por um paté a gosto, ou como sobremesa mas utilizando chantilly, creme de ovos, creme de chocolate ou outro a gosto

Bolo de Natal

Click in Gourmet- Especial de Natal 2008

Ingredientes

280 g de margarina
300 g de açúcar
raspa de 1 limão
5 ovos
290 g de farinha
1 col (chá) de fermento
250 g de frutos secos
150 gr de frutas cristalizadas
Fruta cristalizada inteira para decorar
Geleia de marmelo para pincelar ou açúcar em pó para cobrir o bolo

Preparação

Começar por triturar grosseiramente as frutas alguns segundos na vel 7. Reservar.

Colocar o açúcar e a casca de limão no copo e pulverizar 30 seg, vel 9. Juntar a manteiga e os ovos, e bater 5 min. temp 37, vel 3.

Colocar a borboleta, e programar mais 5 min, vel 3 ½. Juntar a farinha e o fermento, 10 seg, vel 3.

Adicionar as frutas e envolver com a espátula para não desfazer as mesmas.

Untar uma forma redonda com manteiga e polvilhar de farinha. Deitar a massa na forma e levar ao forno até estar cozido (verificar com um palito).

Depois de cozido, desenformar o bolo, pincelar com a geleia ou então polvilhar de açúcar em pó.

Decorar com frutas cristalizadas a gosto.

Bolo de Noz

Mulher Moderna na Cozinha – Especial Doces de Natal

Ingredientes

130 g de miolo de noz
150 g de margarina
350 g de açúcar
3 ovos
1 gema
150 g de farinha
1 colher de café de fermento
1 calice de vinho do porto
1 dl de agua
150 g miolo de noz inteiro
Manteiga e farinha qb

Preparação

Untar e polvilhar uma forma de bolo inglês.

Triturar 130 g de miolo de noz na vel 5-7-9. Reservar.

Pulverizar o 150 g de açúcar na vel 5-7-9. Juntar a margarina à temperatura ambiente e programar 30 seg, vel 3 (se for necessário ajude com a espátula) Juntar os ovos, a gema e o vinho do porto e programar 30seg, vel 3.

Adicionar a farinha, as nozes trituradas e o fermento e misturar 3 seg, vel 3. Se necessário misturar melhor com a espátula.

Deitar a massa na forma e levar ao forno pré-aquecido a 180º, durante mais ou menos 45 min (colocar a forma a meio do forno). Deixar arrefecer.

A parte misturar o restante açúcar com a água e levar a lume brando até obter ponto caramelo.

Distribuir as nozes inteiras por cima do bolo e regar como caramelo.

Bonecos de Neve – Massa pão

http://www.forumbimby.com/forum/index.php?topic=855.0

Ingredientes

250 g de açucar
250 g de amêndoa sem pele
1 clara de ovo
Gomas de diferentes feitios

Preparação

Pulverizar o açúcar 30 seg, vel 7. Juntar as amêndoas e misturar 1 min, vel 6. Por fim colocar a clara e 30 seg, vel 6.

Formar duas pequenas bolas e colocar uma por cima da outra. Depois decorar a gosto, cachecol, boné……

Congo Bars - Quadrados do Congo

http://fromourhometoyours.blogspot.com/

Ingredientes

100 g de manteiga
3 ovos
200 g de açúcar mascavo (não use açúcar branco, fica dura a massa)
100 g de castanhas do pará picadas (ou nozes, ou frutos secos a gosto)
1 xícara de chocolate meio amargo picado (ou gotas de chocolate)
200 g farinha de trigo
2 colheres (chá) de fermento em pó
1/2 colher (chá) de sal

Preparação

Deitar o chocolate no copo da bimby e picar uns seg na vel 6 até ficar picado mas não em pó. Reservar.

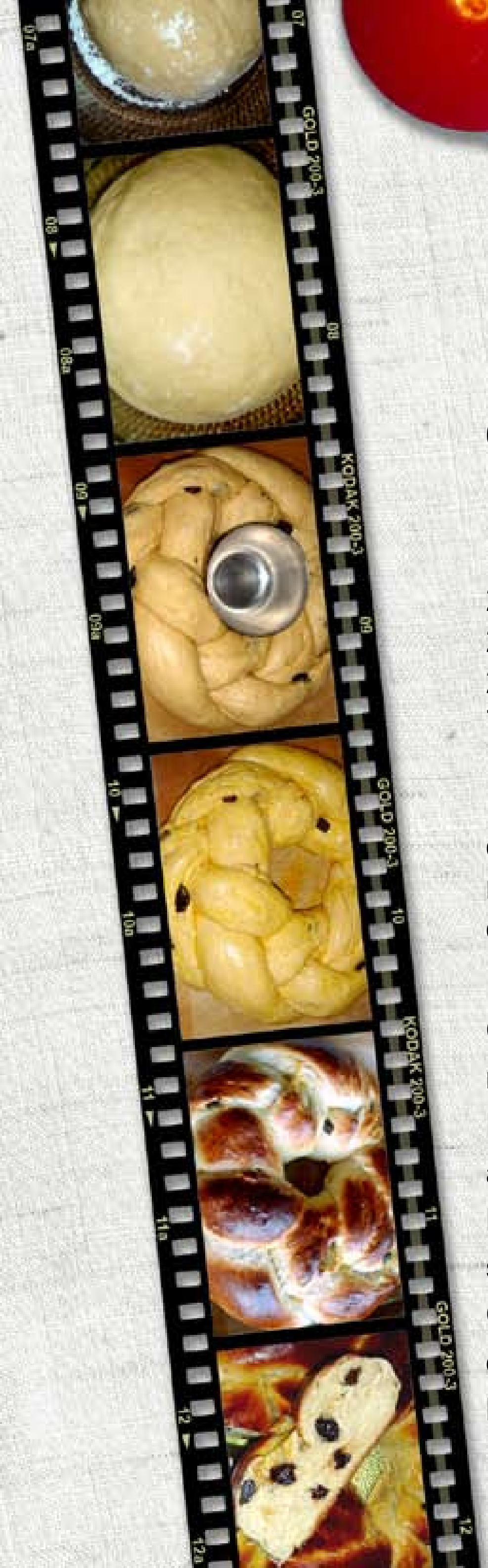
Sem lavar o copo, juntar a manteiga e o açúcar e bater por 5 seg na vel 4. Coloque os ovos inteiros um a um nessa mistura e programar mais 10 seg na vel 4. Acrescentar as castanhas e o chocolate picado e mexer por 5 seg na vel 4.

Juntar os ingredientes secos peneirados e misturar por 10 seg, vel 3. A massa fica bem consistente.

Levar ao forno pré-aquecido a 180 °C, em forma untada (25 x 40 cm) cerca de 30 minutos.

Cortar em quadradinhos, polvilhar com açúcar de confeiteiro e guardar num frasco hermético ou numa lata.

Outra opção é assar em forma de muffins, minibolos ou bolo.



Coroa de Natal

TeleCulinária Gold – 30º Aniversário – Consoadas

Ingredientes

600 g de farinha de trigo sem fermento
125 g de manteiga
100 g de açúcar em pó
100 g de sultanas
20 g de fermento de padeiro
2 gemas
2 dl de leite
7,5 g de açúcar baunilhado
1 colher de chá rasa de canela
1 pitada de sal fino
ovo batido para polvilhar
margarina e farinha para barrar e polvilhar o tabuleiro, ou papel vegetal para o forrar

Preparação

Colocar no copo da Bimby, o leite, o fermento e o açúcar, 3 min, temp 37, vel 2. Juntar os restantes ingredientes, 30 seg, vel 6 , de seguida 4 min, vel espiga.

Retirar a massa do copo, amassar um pouco á mão, em cima da mesa e colocar numa taça até duplicar de volume.

Deitar a massa de novo sobre a mesa de trabalho, juntar as sultanas, amassar e dividir a massa em 3 partes iguais. Moldar 3 rolos com a massa e formar uma trança com os mesmos.

Colocar a trança em feitio de coroa no tabuleiro. Pincelar com o ovo batido e deixar levedar de novo.

Levar ao forno pré-aquecido a 180º durante 40 min, ou até a coroa estar cozida e dourada.

Bolinhos dos Anjos

O Pequeno Grande Livro de Cozinha

Ingredientes

150 g de manteiga
50 g de açúcar
200 g de farinha de trigo
50 g de farinha custard
2 colheres de sopa de sumo de laranja

Para o creme

4 colheres de sopa de manteiga derretida
100 gr de açúcar
1 colher de sopa de farinha custard
Raspa de ½ laranja

Preparação

Os biscoitos

Colocar o açúcar no copo bem seco e pulverizar 15 seg, vel 8. Juntar a manteiga e programar 1 min, vel 3. Acrescentar o resto dos ingredientes e programar 1 min, vel 6. Moldar pequenas bolas de massa, e achata-las um pouco, colocar em tabuleiro untado e polvilhado, ou forrado de papel vegetal.

Levar ao forno cerca de 20 min, ou até estarem cozidas.

Creme

Começar por pulverizar o açúcar e a casca de laranja, 30 seg, vel 7-9. Juntar todos os ingredientes e bater 30 seg, veloc 4. Reservar.

Depois dos biscoitos estarem completamente frios, una dois e dois com uma quantidade generosa de creme.

Bolachas de Avelã

"Doces Pecados" de Dezembro de 1999

Ingredientes

250 g de farinha
1 colher de café de fermento em pó
60 g de avelãs
1 pitada de sal
100 g de açúcar
150 g de manteiga
3 gemas
farinha para polvilhar
manteiga para untar

Preparação

Colocar as avelãs no copo e triturar 15 seg, vel 8.

Juntar os restantes ingredientes, e programar 20 seg, vel 6.

De seguida 1 min., vel espiga.

Retirar a massa do copo, formar uma bola, embrulhar em papel celofane, e guardar no frigorífico durante 1 hora.

Estender a massa com o rolo, ajudando com farinha se necessário, e cortar bolachinhas do feitio que pretender.

Levar ao forno em tabuleiro untado de manteiga e polvilhado de farinha, ou forrado de papel vegetal, durante cerca de 15 min, ou até estarem douradas.

Depois de frias guardar em caixa hermética.

Bolachinhas do Pai Natal

Saberes e Sabores de Dezembro de 1995

Ingredientes

450 g de farinha
1 colher de sopa de fermento em pó
Gengibre em pó
1 colher de sopa de cacau em pó
100 g de açúcar
100 g de margarina
200 g de mel
2 ovos pequenos

Preparação

Colocar a farinha, o fermento, o cacau, gengibre e o açúcar no copo e misturar 10 seg, vel 3. Juntar a margarina amolecida, o mel e os ovos e amasse 30 seg, vel 3. Com a espátula desprender a massa das paredes do copo e voltar a programar 30 seg, vel 3.
Retirar a massa formar uma bolo e levar 1 hora ao frigorífico.
Estender a massa com um rolo sobre a bancada enfarinhada. Cortar a massa com corta-bolachas com motivos alusivos ao Natal.
Colocar as bolachas sobre um tabuleiro forrado a papel vegetal ou untado e polvilhado com farinha e cozer em forno pré-aquecido a 180º. Deixe arrefecer sobre uma rede.

Pode-se decorar com um glassé e drageias ou pérolas de açúcar

Bolachas Norueguesas

Saberes e Sabores de Dezembro de 1999

Ingredientes

225 g de açúcar
200 g da margarina
1 ovo
1 gema
300 g de farinha
1 colher de chá de canela em pó
3 a 4 sementes de cardamono
150 g de amêndoas raladas
1 colher de sopa de sumo de laranja (opcional)

Preparação

Picar as amêndoas e as sementes de cardamono na bimby, durante 18 seg na vel 4, até ficarem fininhas. Reservar.
Colocar o açúcar e pulverizar uns seg, vel 5-7-9. Juntar a margarina e programar 10 seg, vel 3.
Deitar a gema e o ovo e bater 30 seg, vel 3. Se necessário ajudar com a espátula.
De seguida juntar a farinha e a canela e bater 10 seg, vel 3. Com a espátula desprenda a massa que ficou agarrada nas paredes do copo e volte a programar 10 seg, vel 3.
Juntar as amêndoas e as sementes de cardamono reservadas e misturar 10 seg, vel 3. Com a espátula desprenda a massa que ficou agarrada nas paredes do copo e volte a programar 10 seg, vel 3.
Embrulhe a massa em película aderente e deixe-a umas horas no frigorífico, até se poder tender.
Estenda a massa com a ajuda do rolo e de farinha e corte bolinhos com o corta-bolachas de feitios variados e alusivos ao Natal. Coloque as bolachas num tabuleiro untado com margarina ou furado a papel vegetal e coza em forno quente (225ºC) durante cerca de 10 min.

Se quiser pendurar na árvore de Natal, faça-lhes um furo, a meio da cozedura, com uma agulha de tricot, numa das pontas para lhes poder passar a fita depois de cozido.
Retire-as enquanto quentes do tabuleiro, cuidadosamente com uma espátula, pois quebram com facilidade.

Bolachinhas para o Chá de Natal

Saberes e Sabores de Dezembro de 2001

Ingredientes

Para a massa
100 g de pinhões
1 ovo
190 g de farinha
100 g de açúcar
60 g margarina
20 g de leite

Para a Cobertura
1 colher de sopa de pinhões
1 colher de sopa de corintos
1 gema

Preparação

Deitar no copo da bimby os pinhões e picar por 4 seg, vel 5. Juntar o ovo e misturar por 5 seg, vel 4. Juntar o açúcar, a margarina e o leite ao preparado anterior e misturar por 20 seg, vel 4. De seguida juntar a farinha e envolver bem uns seg, vel 5.

Moldar a massa numa bola. Envolver em película aderente e deixar repousar no frigorifico durante 1 hora.

Estender a massa com o rolo numa placa de 4 mm de espessura. Cortar com um corta bolachas liso com 5 cm de diâmetro. Colocar as bolachinhas em tabuleiros untados distanciadas umas das outras. Pincelar cada uma com a gema batida e riscar a superfície com um garfo.

No centro de cada bolacha colocar 3 a 4 pinhões e outros tantos corintos.

Levar ao forno a 200º durante cerca de 10 minutos ou até ficarem levemente loiras.

Retirar as bolachas com uma espátula e deixar arrefecer sobre uma rede. Depois de frias,

Bolo de Erva Doce

Mulher Moderna na Cozinha Especial Doces de Natal nº 31

Ingredientes

180 g de manteiga
210 g de açúcar
Raspa de ½ Limão
4 ovos
200 gr de farinha
1 colher de café de erva doce
230 gr de licor de anis
100 g de fruta cristalizada a gosto
Manteiga, farinha, noz-moscada e açúcar em pó q.b.

Preparação

Ligar o forno a 180º. Untar uma forma de bolo inglês com manteiga e polvilhar com farinha.

Deitar no copo da bimby a manteiga, a raspa do limão e o açúcar e bater por 10 seg, vel 4. Juntar os ovos e mexer uns seg, vel 4, programando de seguida 2 min, temp 40º, vel 4.

De seguida juntar a farinha peneirada, uma pitada de sal e noz-moscada, a erva doce e o licor de anis e envolver bem por 12 seg, vel 4.

Acrescentar a fruta cristalizada e envolver com a ajuda da espátula. Deitar este preparado na forma reservada e levar ao forno por 40 min. Deixar arrefecer e polvilhar com açúcar em pó.

A nossa sugestão....

Aproveitando o tempo de ofertas natalícias, porque não preparar uns bolinhos para oferecer aos teus amigos.... Aproveita uma lata de feijão de conserva, das grandes, ou um frasco de vidro grosso com a boca larga, e prepara este bolo de sabores natalícios, nestes recipientes. O frasco bastará ser untado e polvilhado de farinha...

A lata, terás de ter o cuidado de virar a orla superior, com a ajuda de um martelinho ou alicate e forrar com papel vegetal...

Decorar a gosto, envolver em papel celofane e terás umas prendinhas saborosas e originais.

Bolo Rei Natalício

http://www.forumbimby.com/forum/index.php?topic=4567.0

Ingredientes

50 g Sumo de laranja e limão
50 g de leite
80 g de açúcar
50 g de manteiga
Casca de laranja e limão (sem a parte branca)
1 ovo
2 colheres de chá de vinho do Porto
1 saqueta de fermipan
1 pitada de sal
350 g de farinha
Frutas Cristalizadas a gosto
Frutos Secos a Gosto
Corantes Alimentares – Vermelho e Verde

Preparação

Colocar o açúcar no copo e pulverizar na vel 5-7-9. Com a máquina a trabalhar juntar as cascas.
Em seguida juntar o leite e os sumos e programar 2 min, temp 40, vel 2. Juntar o ovo, a manteiga, o fermento e o vinho do Porto e o sal batendo tudo na vel 5 durante uns seg.
Juntar metade da farinha e misturar na vel 6 cerca de 15 seg. Juntar o resto da farinha e programar 3 min, vel Espiga.   Deixar a massa no copo até dobrar o volume.
Retirar a massa do copo, e separar em 3 partes iguais. Numa das porções misturar corante vermelho e noutra corante verde. Ficamos assim com 3 porções de massa – amarelo, verde e vermelho.
Pegar em cada uma das porções e esticar em 3 cilindros, que se achatam e recheiam com os frutos escolhidos. Com os 3 pedaços da massa, forma-se uma trança, à qual se juntam as 2pontas e forma-se uma rodela grande, pincelar com ovo batido e decorar com frutas cristalizadas ou frutos secos a gosto. Vai ao forno a 50° até dobrar de volume.
Retirar do forno e subir a temperatura a 200°, colocar de novo o bolo no forno cerca de 25 min.

Se não gostar de frutas cristalizadas pode fazer uma mistura de 70 g de amêndoas e 70 g de açúcar, picar 5 seg, vel 5. Juntar 30 g de manteiga (mole) e programar 3 min na vel 3.

Broas de Azeite

Mulher Moderna na Cozinha Especial Doces de Natal nº 31

Ingredientes

100 g de azeite
450 g de farinha de milho
250 g de mel
40 g de farinha de trigo
10 g de canela em pó
1 ovo
1 gema
Manteiga e farinha q.b.

Preparação

Deitar no copo da bimby o azeite e programar 12 min, temp varoma, vel 1.Ao terminar o tempo juntar a farinha de milho e envolver por uns segundos na vel 3.

De seguida juntar a farinha de trigo e a canela, mexendo uns segundos na vel 4.Deixar a massa descansar cerca de 15 min.

Ligar o forno a 180º. Forrar um tabuleiro com papel vegetal, untando-o com manteiga e polvilhar de seguida com farinha.

Formar pequenas broas, que se colam no tabuleiro. Pincelar cada uma com o ovo e gema previamente batidos e levar ao forno por 15 min.

Deixar arrefecer e servir.

Broas de Batata Doce

Mulher Moderna na Cozinha Especial Doces de Natal nº 31

Ingredientes

500 g de Batata Doce
500 g de açúcar
150 g de água
2 tangerinas (raspa)
80 g de coco ralado
80 g de miolo de amêndoa pelada
125 g de farinha
3 gemas
1 ovo
Manteiga e farinha q.b.

Preparação

Picar o miolo de amêndoa na bimby programando 5 seg na vel 5-7-9, não deixar que fique muito pequeno. Reservar.
Cozer a batata doce com casca. Ao terminar retirar a pele e reduzir a puré, programando uns seg na vel 5-7-9. Reservar.
Colocar no copo da bimby o açúcar, a água e a raspa da casca das tangerinas e programar 15 min, Varoma na vel 1.Retirar a calda para uma taça e deixar arrefecer um pouco. De seguida juntar o puré de batata doce, o miolo da amêndoa e o coco. Mexer por 10 seg na vel 4.
Colocar o suporte giratório, adicionar a farinha e envolver por 30 seg na vel 1½ . Juntar as 3 gemas e misturar tudo muito bem na vel 4, cerca de 15 seg.
Deixar repousar a massa durante 2 horas.
Ligar o forno a 190º. Untar um tabuleiro e polvilhar com farinha. Com a ajuda de uma colher, colocar pequenos montes da massa. Levar ao forno (colocar a meio) cerca de 25 min.
Retirar do forno e deixar arrefecer, tapadas com um pano de cozinha.

Panetone

Mulher Moderna na Cozinha Especial Doces de Natal nº 31

Ingredientes

1 panetone de compra
1 lata de leite condensado
500 g de leite quente
50 g de farinha
3 ovos
Vinho do porto q.b.
Açúcar em pó para polvilhar.

Preparação

Deitar no copo da bimby os ovos e o leite condensado e misturar por 10 seg, vel 4. Juntar de seguida a farinha e voltar a misturar mais 10 seg, vel 4. Colocar o suporte giratório e adicionar ao preparado o leite quente, programando de seguida 8 min, temp 90, vel 1½ .Retirar do copo para um taça e deixar arrefecer. Cortar o panetone em rodelas de aproximadamente 3 a 4 cm e regar cada uma delas com o Vinho do Porto. Barrar a fatia inferior com um pouco do creme, colocar em cima a fatia seguinte e repetir a operação até ter o panetone de novo montado. Levar ao frio até ao momento de servir.
Depois servir polvilhado com açúcar em pó e decorado a gosto.

Peanut Butter Cookies

Holidays Cookies

Ingredientes

220 g de açúcar
120 g de mantega de amendoim
80 g de margarina
1 ovo
220 g de farinha
10 g de fermento em pó

Preparação

Ligar o forno a 180º.

Colocar o açúcar na bimby e pulverizar ens seg, vel 5-7-9. Juntar os restantes ingredientes e misturar 30 seg vel 3. Ajude com a espátula.

Retirar a massa e formar pequenas bolas que se dispõem num tabuleiro untado com manteiga ou forrado a papel vegetal.

Levar ao forno até começarem a "craquelar". Faça um buraco ao centro da bolacha com o dedo e deixe arrefecer.

Coloque um pouco de creme de chocolate branco ou preto, no centro da bolacha e decore a gosto.

Pudim de Abóbora com Coco

Click in Gourmet – Especial de Natal 2008

Ingredientes

500 g de abóbora cozida e reduzida a puré
250 g de açúcar
1colher(sopa) de farinha maizena – 10 g
50 g de coco ralado
3 ovos
50 g de manteiga
caramelo liquido para untar a forma
cerejas e pérolas para decorar

Preparação

Colocar 1 l de água no copo.

Colocar a abóbora no cesto e programar 25 min, temp 100, vel 3. Retirar o cesto, escorrer a agua e deitar a abóbora no copo.

Juntar todos os outros ingredientes, e bater 1,30 min, vel 5.

Untar uma forma com o caramelo, e deitar o preparado do pudim dentro da mesma.

Sem lavar o copo da Bimby, deitar 1 l. de água, colocar o tabuleiro da varoma, com a forma lá dentro, tapada com papel de alumínio. Programar 50 min, temp varoma, vel 1.

Deixar arrefecer completamente, de preferência de um dia para o outro, e desenformar.

Decorar a gosto.

Rosetas de Natal

Saberes e Sabores de Dezembro de 2001

Ingredientes

200 g de farinha
50 g de margarina
1 dl de água
canela
1 colher de sobremesa de vinagre
Doce de framboesa
1 gema

Preparação

Colocar o açúcar no copo e programe uns seg, vel 5-7-9. Juntar a margarina e bata 30 seg, vel 3. Se necessário utilize a espátula para retirar a massa das paredes do copo.

Adicionar a água, o vinagre, a farinha e a canela e misture 1 min, vel 3. Se necessário pare a bimby e desprenda a massa das paredes do copo com a espátula. Moldar uma bola e leve ao frigorífico uma hora.

Estender a massa com um rolo sobre a mesa enfarinhada. Dobrar em quatro e voltar a esticar até a massa ficar com cerca de 0,5 cm de espessura. Cortar quadrados com 8 cm de lado. No centro de cada um colocar uma colher de doce. Dar uns golpes em diagonal nos quatro cantos do quadrado de cada uma e unir, ponta sim, ponta não, ao centro, de modo a formar uma roseta.

Pincelar com gema, desfeita num pouco de água. Colocar sobre um tabuleiro untado ou forrado a papel vegetal e leve a cozer em forno em forno quente (250º C) cerca de 20 minutos. Retire e polvilhe com açúcar em pó.

Tarte de Castanha de Caju e Damasco

http://docelaurinha.blogspot.com/

Ingredientes

Para a massa
100 g de farinha de trigo integral
100 g de farinha de trigo
50 g de açúcar mascavado
70 g de manteiga cortada em cubos
2 gemas
1 colher (sopa) de água gelada

Para o recheio
100 g de manteiga à temperatura ambiente
100 g de açúcar
2 ovos
100 g de castanhas-de-caju trituradas
100 g de damasco picado
2 colheres (sopa) de açúcar de confeiteiro para decorar

Preparação

Preparar a Massa.
Deitar no copo da Bimby as farinhas, o açúcar e a manteiga e misturar por 10 seg, vel 3. Juntar as gemas e a água e programar 20 seg na vel 4.
Numa superfície lisa e enfarinhada, e com o auxílio de um rolo, abrir a massa em formato redondo (25 cm de diâmetro) e com espessura de 6 mm.
Transferir para a tarteira redonda (20 cm de diâmetro) e pressionar com os dedos, retirando o excesso da massa.
Furar a massa com um garfo. Reservar. Pré-aquecer o forno a 200°C (temperatura média).
Preparar o Recheio
Sem lavar o copo, deitar a manteiga e o açúcar e bater por 5 seg, vel 3, ou até obter uma pasta branca. Acrescentar os ovos e programar 30 seg, vel 3.
Adicione as castanhas trituradas e continue batendo por 2 minutos. Diminua a velocidade e acrescente os damascos. Espalhe o recheio na massa crua.
Leve ao forno pré-aquecido para assar por 1 hora, convém verificar por volta dos 30 minutos e verificar se já está no ponto, pois depende de forno para forno.
Deixar arrefecer e polvilhar com o açúcar de confeiteiro, passado por uma peneira fina.

Tarte de Leite

Mulher Moderna na Cozinha Especial Doces de Natal nº 31

Ingredientes

300 g de bolachas tipo maria
110 gr manteiga
5 ovos
1 lata de leite condensado
300 g de leite

Preparação

Ligar o forno a 180º.

Deitar no copo da bimby as bolachas e programar 6 seg, vel 4 Ao terminar juntar a manteiga e programar 2 min, temp 40, vel 2.

Com este preparado forrar uma tarteira de fundo amovível e reservar.

Sem lavar o copo, deitar no mesmo os ovos, leite condensado e o leite e programar 30 seg, vel 4.Deitar este preparado na forma e levar ao forno durante 40 min.

Deixar arrefecer e servir.

Torta de Festa

Mulher Moderna na Cozinha – Doces Conventuais

Ingredientes

6 claras
500 g de açúcar
200 g de miolo de amêndoa

1 receita de ovos moles da Bimby (Livro base)

Preparação

Ligar o forno a 200º.

Picar as amêndoas na bimby, programando 5 seg, vel 5-7-9.Reservar.

Lavar e secar bem o copo da bimby.Colocar o suporte giratório e as claras, com uma pitada de sal, e programar 2 ½ min, vel 3. Ao terminar o tempo, adicionar às claras o açúcar e continuar a bater por mais 3 ½ min ou até que o merengue fique bem firme.

Juntar o miolo de amêndoa e misturar por 5 seg, vel 3.

Deitar o preparado acima, num tabuleiro, revestido a papel vegetal e untado com manteiga.

Levar ao forno por 20 min.

Preparar entretanto os ovos moles, seguindo as indicações do livro da bimby. Reservar.

Desenformar o bolo sobre uma folha de papel vegetal, polvilhada de açúcar. De seguida, barrar com os ovos moles que estão reservados e enrolar em torta com muito cuidado.

Torta de Creme de Canela

Mulher Moderna na Cozinha – Doces Conventuais

Ingredientes

450 g de leite
100 g de açúcar
25 g de farinha
6 gemas
½ colher de café de canela em pó
200 g de massa folhada congelada
Manteiga q.b.

Preparação

Ligar o forno a 170º.

Juntar o leite, o açúcar, a farinha, as gemas e a canela e mexer uns seg na vel 4. Programar de seguida 8 min a 90º na vel 2.

Estender a massa, de modo a que fique em rectângulo e barrar com o creme. Enrolar em forma de torta e colocar num tabuleiro, untado com manteiga.

Levar a cozer, em forno pré-aquecido, durante 35 min.

Toucinho do Céu de Amarante

Mulher Moderna na Cozinha – Doces Conventuais

Ingredientes

750 g de açúcar
380 g de amêndoa ralada
½ Limão (sumo)
8 gemas
2 claras
Manteiga, farinha e açúcar em pó q.b.

Preparação

Picar as amêndoas na bimby por 10 seg, vel 5-7-9.

Juntar os restantes ingredientes e misturar tudo muito bem na vel 4 até ficar bem cremoso. Untar uma forma com manteiga e polvilhar com açúcar.

Levar a cozer no forno a 170º por 45 min.

Desenformar em frio e polvilhar com açúcar em pó.

Tronco de Natal Tiramisú

Saberes e Sabores Dezembro 2001

Ingredientes

Para o creme:
4 gemas
250 g de queijo mascarpone
100 g de açúcar em pó
2,5 dl de natas
3 folhas de gelatina
1,5 dl de café forte
1 colher se sopa de café moído
1 colher se sopa de vinho do Porto
50 g de cacau.

Para a massa:
4 ovos
125 g de açúcar
120 g de farinha
Margarina

Preparação

Fazer em primeiro lugar o bolo.
Por o açúcar no copo e pulverizar uns seg, vel 5-7-9. Colocar a borboleta e os ovos e programar 6 min, vel 3. Juntar a farinha e bater 3 seg, vel 3. Deitar a massa preparada num tabuleiro de tortas, previamente untado e forrado a papel vegetal. Levar a cozer no forno pré-aquecido a 200ºC durante cerca de 10 min.Retirar a torta do tabuleiro, agarrando o papel vegetal pelas pontas e colocar sobre a mesa. Cobrir a massa com um pano húmido para a manter fofa. Por as folhas de gelatina em água fria.
Por o açúcar copo e pulverizar uns seg, vel 5-7-9. Colocar a borboleta e as gemas e programar 4 min, vel 3. Juntar o queijo misture 30 seg, vel 3. Derreter no micro-ondas a gelatina escorrida, num pouco de agua e misture uns seg, vel 3 ao creme. Reserve.Bata as natas e junte ao preparado anterior.

Montagem

Retirar o pano que cobre a massa. Polvilhar a mesa com açúcar em pó. Voltar a torta sobre ela e retire cuidadosamente o papel vegetal. Misturar o café forte com o moído e o vinho do porto.
Embebedar generosamente a massa com a mistura de café, esperar cerca de 1 min e barrar com uma camada de creme de queijo (deve ficar um pouco no congelador para ficar mais dura) com cerca d 0,5 cm de espessura. Enrolar a torta e colocar numa tarteira.Cubra completamente a torta com o restante creme e leve-a ao congelador durante pelo menos 4 horas. Antes de servir, polvilhe com cacau em pó.

Zimtsterne (Bolachas de Flocos de Aveia e Amêndoa)

Saberes e Sabores de Dezembro de 1997

Ingredientes

3 claras
250 g de açúcar
1 limão
250 g de amêndoas peladas
1 pacote de flocos de aveia (375 g)
2 colheres de sopa de canela
Margarina vaqueiro

Preparação

Picar as amêndoas na bimby, durante 18 seg, vel 4, até ficarem fininhas. Reservar.

Pesar o açúcar e reservar.

Colocar o suporte giratório no copo. Deitar as claras no copo e bater por 1 min, vel 3. De seguida juntar o açúcar reservado e bater mais 3 min na vel 3 de modo a ficar um merengue bem espesso

Numa tigela, misture os flocos de aveia com as amêndoas reservadas e a canela.

Quando o merengue estiver batido, juntar os restantes ingredientes que se misturam durante uns seg na vel 3.

Com o auxílio de uma colher, deitar o preparado num tabuleiro previamente forrado com papel vegetal, untado com margarina e coza em forno moderado (200º) cerca de 15 min.

Retire os biscoitos do tabuleiro e guarde-os em caixas com um bocadinho de maçã, ou de laranja, para que se conservem macias.

Pode-se reservar cerca de 1 chávena do merengue para cobertura das bolachas.... e se assim for deve-se colocar somente 250 g de flocos de aveia.
Pode-se igualmente usar cortadores de bolachas como molde para fazer bolachas, pousando-os no papel vegetal, enchendo-as com a massa e ao retirar os biscoitos ficam com a forma escolhida.